**Условия для организации питания детей с ОВЗ**

Питание школьников осуществляется в школьной столовой, обеспеченной всем необходимым оборудованием.

Питание предусматривает горячие завтраки и обеды.

Оборудование школьной столовой позволяет осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции. Система хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню. Отпуск горячего питания обучающимся с ОВЗ производится по графику питания обучающихся. Организация обслуживания учащихся осуществляется путем предварительного накрытия столов. В ежедневном рационе питания учитывается оптимальное соотношение пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементах, белках, жирах и углеводах.